



SUVERÆN 2 DAGS SALAT

– CAFÉBOLLE M/ SPINAT

easyfood

DANISH
BAKERY

INGREDIENCER

- Røget laks
- Rygeostcreme
- Salat
- Radiser
- Kapersfrugter
- Frisk dild

BRØDCROUTONER

Brødcroustoner laves af sandwichbrød som pensles med en god olie, skæres i små firkanter og ristes i en konvektionsovn ved 180°C i ca. 8 min.

SALATEN

Halestykker fra laksen som normalt kasseres, egner sig perfekt i en lækker salat med brødcroustoner af overskydende sandwichbrød og salaten som ikke blev anvendt dagen i forvejen.





ÆRTE BRUCHETTA

– CAFÉBOLLE M/ DURUMKERNER

easyfood

DANISH
BAKERY

TILBEREDNING

Overskud af caféboller deles i en under- og overbolle, skæres i to og ristes i en konvektionsovn ved 180°C til de er gyldne. Brødene smøres med ærtepuré og toppes med peberrod, ærter, radiser og andet grønt der er tilovers.

